

ด่วนที่สุด
ที่ บร ๐๐๑๙/ที่๑๒๕๔



ศาลากลางจังหวัดบุรีรัมย์
๑๑๕๔ เขากระโดง
จังหวัดบุรีรัมย์ ๓๑๐๐๐

๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP

เรียน นายอำเภอประโคนชัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ๑ ชุด
๒. กำหนดการฝึกอบรม	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แผนที่สถานที่ฝึกอบรม	จำนวน ๑ ฉบับ
๔. แบบตอบรับ	จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมการพัฒนาชุมชน กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP จำนวน ๒ รุ่น ประเภทอาหาร ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP คอมเพล็กซ์พุดแจ จังหวัดสระบุรี เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพมาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ ครบทั้งกระบวนการ

ในการนี้ จังหวัดบุรีรัมย์ จึงขอให้สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอประโคนชัย ที่มีกลุ่มเป้าหมายตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ ประสานกลุ่มเป้าหมายจำนวนกลุ่มละ ๑ คน เดินทางไปเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓ พร้อมทั้งจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เดิมเข้าร่วมอบรม จำนวน ๓ ชิ้น และวัตถุดิบท้องถิ่น อุปกรณ์เฉพาะที่ใช้ในการทำอาหารนั้น ๆ เพื่อใช้ในการวิเคราะห์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยผู้เข้าร่วมอบรมฯ สามารถเข้าพักค้างล่วงหน้าได้ ๑ วัน และขอให้ส่งแบบตอบรับ ให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดบุรีรัมย์ ทาง E-mail address : muangutt1983@gmail.com ภายในวันศุกร์ที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ สำหรับค่าใช้จ่ายในการเดินทางให้เบิกจากโครงการฯ โดยประหยัด ทั้งนี้ กรมการพัฒนาชุมชนไม่อนุญาตให้เบิกค่าพาหนะเดินทางโดยเครื่องบินและรถยนต์ส่วนตัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๑๒
โทรสาร ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๑๓ (มท) ๓๗๑๕๖

(นางบุญยิ่ง เทศน้อย)

พัฒนาการจังหวัดบุรีรัมย์ ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคง และชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๔

รายชื่อจังหวัดแนบท้ายหนังสือกรมการพัฒนาชุมชนที่ มท ๐๔๐๘.๒/ ๖ ๐๓๓๑
ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP
คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP
จำนวน ๗ จังหวัด ดังนี้

๑. จังหวัดกำแพงเพชร
๒. จังหวัดเชียงใหม่
๓. จังหวัดนครปฐม
๔. จังหวัดนครราชสีมา
๕. จังหวัดบุรีรัมย์
๖. จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๗. จังหวัดสุราษฎร์ธานี

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
 โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒
 ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP-ทอมเพล็กซ์ทุ่งแค จังหวัดสระบุรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓

ลำดับที่	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ	ที่อยู่					ชื่อผลิตภัณฑ์
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
รุ่นที่ ๑ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒							
๑	น้ำพริกเมืองสุราษฎร์ (ป่าสุ)	๔๘/๕๐๗	๑	บางกุ้ง	เมืองสุราษฎร์ธานี	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกพริกไทยดำ
๒	สวนลุงนิง	๑๒๐/๒๔	๓	เพิ่มพูนทรัพย์	บ้านนาสาร	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกมะขามสวนลุงนิง
๓	กลุ่มวังโชกกุลพัฒนา	๑๔๒/๓๕	๓	ตะพาน	ทุนหิน	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกแมงดา
๔	วิสาหกิจชุมชนไข่มุขฟาร์มเห็ด	๔๖/๒๒	-	ท่าข้าม	ทุนหิน	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกมะม่วงเบา
๕	นางสาวสุกสิลักษณ์ วัชรินทร์	๓๕๖/๑๐๒	๔	มะขามเค็ย	เมืองสุราษฎร์ธานี	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกสมุนไพร
๖	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนร้านค้ำบ้านเขาขงโค	๑๕๙/๗๑๗	๑๒	คลองท่า	ท่าชนะ	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกปลาตุ๋นสมุนไพร
๗	น้ำพริกเห็ดแครงสด	๓๙	๔	คันตุลี	ท่าชนะ	สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกเห็ดแครงสด
๘	กลุ่มสตรีตำบลจ้อหอ	๖๑	๑๒	จ้อหอ	เมือง	นครราชสีมา	น้ำพริก
๙	นางประนอม ละอองกลาง	๒๘๒	๗	ธารปราสาท	โนนสูง	นครราชสีมา	น้ำพริกปลาอย่าง
๑๐	กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารหนองหญ้าปล้อง	๘๙	๖	คลองเมือง	จักราช	นครราชสีมา	น้ำพริกเผา
๑๑	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาร้า	๙๙	๕	คลองม่วง	ปากช่อง	นครราชสีมา	แจ่วบองสมุนไพรใส่ปลาอย่าง
๑๒	นางปราณี มะลิทิพย์ (ค้ำกิ่งลุงหวด)	๙๖	๓	ห้วยเทียม	พระทองคำ	นครราชสีมา	น้ำพริกแมงดา
๑๓	กลุ่มน้ำพริกไทยทิพย์วิภา (นางทิพย์วิภา ภูญา)	๑๒๐		ช่องแมว	ลำทะเมนชัย	นครราชสีมา	น้ำพริกทิพย์วิภา
๑๔	กลุ่มน้ำพริกบ้านหนองเค็ม	๑๑๔	๗	กระทุ่มราย	ประทาย	นครราชสีมา	น้ำพริกเผา
๑๕	นางบัวเดือน จิตรจะโปะ	๖๐	๑๖	เมืองปัก	ปักธงชัย	นครราชสีมา	น้ำพริกเผา
๑๖	กลุ่มน้ำพริกบ้านคลองโยง	๓๗/๖	๑	คลองโยง	พุทธมณฑล	นครปฐม	น้ำพริกตาแดง
๑๗	แม่พร(บางแฉม)	๘๕	๓	บางแฉม	เมืองนครปฐม	นครปฐม	น้ำพริกต่างๆ
๑๘	กลุ่มสตรีตำบลทรางคนอง	๒๔/๒๔	๒	ทรางคนอง	สามพราน	นครปฐม	พริกเผา พริกแกง
๑๙	เพ็ญศิริ ชัยจันทิก	๑๒๙/๔๑	๑๒	วังน้ำเขียว	กำแพงแสน	นครปฐม	น้ำพริกต่างๆ
๒๐	มาลัยพริกแกง	๑๔๗	๓	ลำพญา	บางเลน	นครปฐม	น้ำพริกต่างๆ
๒๑	กลุ่มแม่บ้านตำบลศรีชะทอง	๘๖	๔	ศรีชะทอง	นครชัยศรี	นครปฐม	น้ำพริกต่างๆ
๒๒	นายวราพงษ์ พรหมศรี	๑	๑๔	ลำเหย	ดอนตูม	นครปฐม	น้ำพริกแกงแซบจัด
๒๓	บ้านแคบหมูยอหนองเปือย	๒๒	๑	แม่เหยชะ	เมืองเชียงใหม่	เชียงใหม่	น้ำพริกหมู
๒๔	น้ำพริกเผาสาธนา	๙๓/๖๘	๕	หนองป่าครั่ง	เมืองเชียงใหม่	เชียงใหม่	น้ำพริกเผาสาธนา
๒๕	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโป่งกวาว	๘/๑	๓	สะเมิงเหนือ	สะเมิง	เชียงใหม่	น้ำพริกหัวหมู
๒๖	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพระนางสนมวิ	๓๑๓	๓	เวียง	ฝาง	เชียงใหม่	น้ำพริกคั่วพริก
๒๗	แคบหมู / เพชรมณี	๕๙	๕	ห้วยทราย	สันกำแพง	เชียงใหม่	น้ำพริกหมู
๒๘	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มรักษาแม่จันทน์บ้านปากเปา	๑๒๗		หนองแห้ว	สันทราย	เชียงใหม่	น้ำพริกไส้ข้าว
๒๙	น้ำพริกปันท	๔๓๔	๖	คอนเปา	แม่วาง	เชียงใหม่	น้ำพริกขิง
๓๐	วิสาหกิจชุมชนเมืองเหนือ	๑๔๕/๒	๕	สันป่าเล	คอยสะแก	เชียงใหม่	น้ำพริกตาแดงแห้ง
รุ่นที่ ๒ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์กระยาสาธต ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒							
๑	กลุ่มรวมใจพัฒนาอาชีพบ้านตะขังโคสน	๔๕/๑	๔	ลาดบัวหลวง	ลาดบัวหลวง	พระนครศรีอยุธยา	กระยาสาธต
๒	กลุ่มสัมมาชีพชุมชนทนมไทยบ้านบึง	๖๖/๑	๘	วังแดง	ท่าเรือ	พระนครศรีอยุธยา	กระยาสาธต
๓	กลุ่มสัมมาชีพบ้านทองคั้ง	๒๕/๑	๙	กบเจา	บางบาล	พระนครศรีอยุธยา	กระยาสาธต
๔	กลุ่มกระยาสาธตตำบลบ้านกุ่ม	๕๒/๒	๘	บ้านกุ่ม	บางบาล	พระนครศรีอยุธยา	กระยาสาธต
๕	กลุ่มส่งเสริมอาชีพคณะกรรมการพัฒนาสตรี	๒	๖	ไทรน้อย	บางบาล	พระนครศรีอยุธยา	กระยาสาธต

ลำดับที่	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ	ที่อยู่					ชื่อผลิตภัณฑ์
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
๖	กลุ่มสัมมาชีพชนบทไทย	๓๐๗/๓	๔	บ้านกุ่ม	บางบาล	พระนครศรีอยุธยา	กระดาษสา
๗	นาสชนะเลิศ วิสาหกิจพันธัก	๖๘/๗	๒	สามกอ	เสนา	พระนครศรีอยุธยา	กระดาษสาชนบทไทย
๘	กลุ่มกล้วยแปรรูป	๑๔/๔	๖	สามกุ่ม	เสนา	พระนครศรีอยุธยา	กระดาษสา
๙	นางสาวฉวีวรรณ สุขโกศล	๓๖	๓	หนองน้ำส้ม	อุทัย	พระนครศรีอยุธยา	กระดาษสา
๑๐	นางฉัตรภา บำรุงวงษ์	๖	๔	สามบัณฑิต	อุทัย	พระนครศรีอยุธยา	กระดาษสาบ้านสามแห่ง
๑๑	ร้านแม่กมล	๒๒/๓	ถ.อำนาจกิจ๑	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๒	ร้านคุณน้อย	๒๘๗	ถ.อำนาจกิจ๓	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๓	ร้านวาสนา กุ้งจ่อมกระดาษสา	๑๐๕	๓	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๔	กุ้งจ่อมกระดาษสาทุกย่านาง	๑๒๔	๑	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๕	กุ้งจ่อมทุ้มส้ม	๒๔๕		ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๖	กุ้งจ่อม-กระดาษสาแม่ทะเขว	๑๕๒		ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๗	นางทรงทิพย์ เพ็งประโคน	๒๓๔	๑	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๘	นางบรรจง ทิพนุกุศลวิวัฒน์	๑๔	ถ.อำนาจกิจ๒	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๑๙	นางสมพร แร้วประโคน	๗๐	ถ.เสนาภิรักษ์๒	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๒๐	นางทองเจือ ป่าประโคน	๖/๒	๑	ประโคนชัย	ประโคนชัย	บุรีรัมย์	กระดาษสา
๒๑	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบึงเสือ เด่น	๑๕๖	๕	ยางสูง	ชาดบุรีรัมย์บุรี	กำแพงเพชร	กระดาษสากล้วยไข่
๒๒	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกระดาษสาบ้านคลอง สะพานช้าง	๕๔		ปางมะค่า	ชาดบุรีรัมย์บุรี	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๒๓	กลุ่มแม่บ้านวังหามแห	๔๗/๑		วังหามแห	ชาดบุรีรัมย์บุรี	กำแพงเพชร	กระดาษสาทผสมใบไม้
๒๔	วิสาหกิจชุมชนผลผลิตของทอดเพียงพลี	๒๔๐	๗	ปางมะค่า	ชาดบุรีรัมย์บุรี	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๒๕	กลุ่มแม่บ้านเกาะกัญญาพัฒนา	๐๕๒/๒	๓	ลานคอกไม้	โกสัมพีนคร	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๒๖	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าไม้แดง	๒๗/๑	๘	ลานคอกไม้	เมืองฯ	กำแพงเพชร	กระดาษสากล้วยไข่
๒๗	แม่เฉลียวกระดาษสาไตรรงค์	๒๘	๑	ไตรรงค์	เมืองฯ	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๒๘	กระดาษสาบ้านท้ายเกาะ	๑๒๓	๒	ไตรรงค์	เมืองฯ	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๒๙	กลุ่มกระดาษสาและขนมไทยบ้านคุณนาย	๒๔๗/๑	๒	อ่างทอง	เมืองฯ	กำแพงเพชร	กระดาษสา
๓๐	กลุ่มแม่บ้านตะเคียนงาม	๔๖	๘	จันทิมา	ลานกระบือ	กำแพงเพชร	กระดาษสาข้าวไร่ไซเบอร์

ตารางฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP คอมเพล็กซ์หุแค จังหวัดสระบุรี

สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP คอมเพล็กซ์หุแค จังหวัดสระบุรี

รุ่นที่ ๑ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

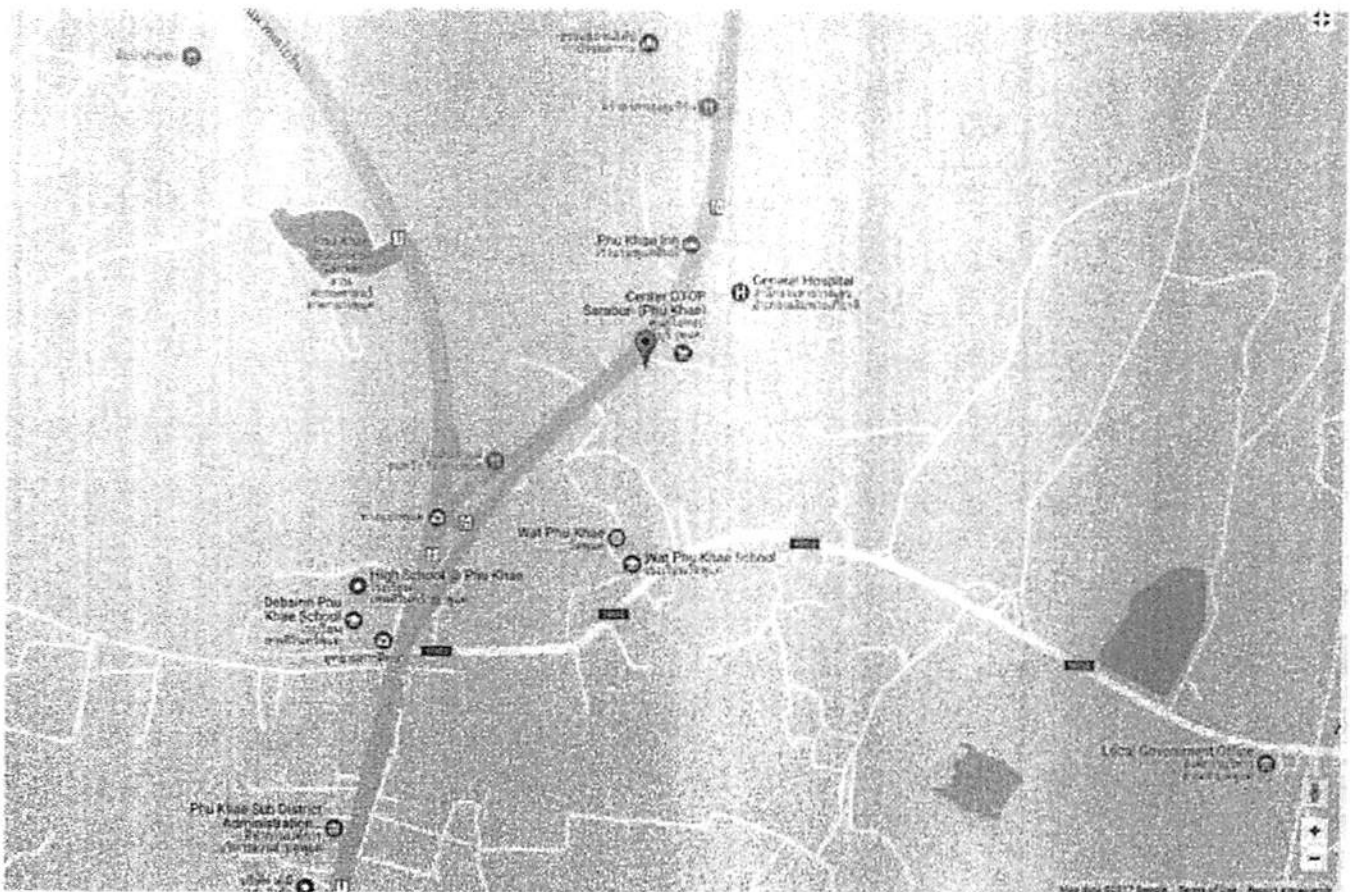
รุ่นที่ ๒ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์กระยาสารท ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.			๑๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.
วันแรก	ลงทะเบียนปฐมนิเทศ แนะนำสถานที่ ที่มหาวิทยาลัย และกรอบหลักสูตร	ชี้แจงวัตถุประสงค์ และแนวทางการ พัฒนาโรงเรียน OTOP	ประเภทอาหารตามกฎหมาย ภายใต้ พรบ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง (ประกาศกฎหมาย ฉลาก) (บรรยาย ๒ ชม.)	รับประทานอาหารกลางวัน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการแปรรูป และการควบคุมการผลิตอาหารปลอดภัย (บรรยาย ๕ ชม.)			เวทีแลกเปลี่ยน เรียนรู้
เวลาที่สอง	ทบทวนความรู้วันวาน	การควบคุมสุขาภิบาล การจัดการสุขลักษณะการผลิต และการใช้เครื่องมือตรวจสอบแบบง่าย (บรรยาย ๒ ชม./Workshop ๑ ชม.)			๑๓.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.			๑๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.
เวลาที่สาม	ทบทวนความรู้วันวาน	การควบคุมคุณภาพสินค้า (บรรยาย ๒ ชม.)	การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (บรรยาย ๑ ชม.) (มีต่อ)		๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.
เวลาที่สี่	ทบทวนความรู้วันวาน			การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (Workshop ๑ ชม.)	แผนการ พัฒนา ผลิตภัณฑ์ (Workshop ๑ ชม.)	บรรยาย พิเศษ โดยผู้บริหาร กรมฯ (บรรยาย ๑ ชม.)	มอบใบประกาศนียบัตร	

หมายเหตุ
 ๑. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.
 ๒. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.
 ๓. พักรับประทานอาหารเย็น เวลา ๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.

แผนที่สถานที่ฝึกอบรม
การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป โดยโรงเรียน OTOP
ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP คอมเพล็กซ์ทุแค จังหวัดสระบุรี

- รุ่นที่ ๑ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒
- รุ่นที่ ๒ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์กระยาสารท
ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒



สอบถามเส้นทางเพิ่มเติม ๐๘ ๑๘๕๒ ๘๓๘๑ , ๐๘ ๕๔๒๐ ๘๑๘๔

